

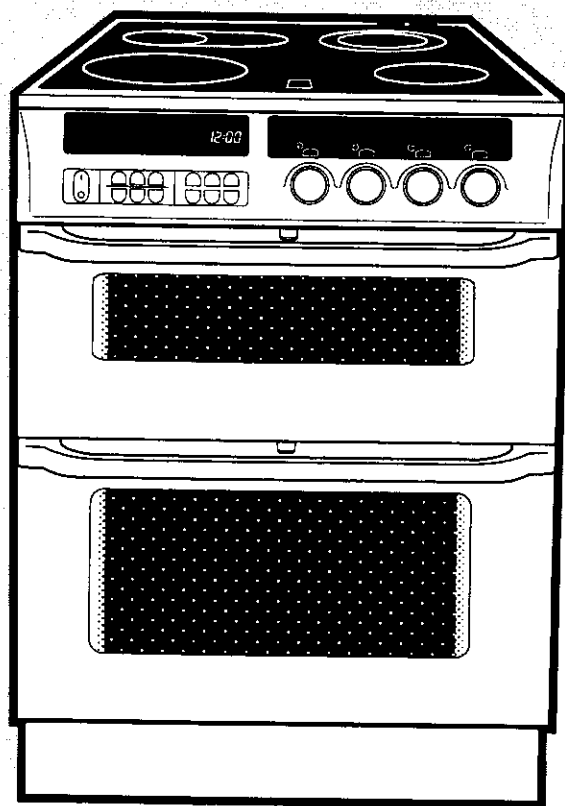
# Husqvarna

BRUGSANVISNING

DK

A-kiv ex

821 0210-00/4



**REGINA CONNAISSEUR**  
QSG 626, QSG 726

# Indholdsfortegnelse

## Til Brugeren

<b>Alment</b>	3	<b>Sådan vedligeholdes og rengøres:</b>	
<b>Lær delene at kende:</b>		Emaljerede flader	20
Komfuret	4	Den glaskeramiske plade	20
Knapper	4	Ovnene	21
.. taster til ovnene	5	Pærerne	22
.. drejeknapper til tid og termometer	6	<b>Garanti</b>	24
.. alment om taster og knapper	6	<b>Service</b>	25
Den glaskeramiske plade	7		
Ovnene	7	<b>Råd og tips ved</b>	
Sikkerhedsudstyret	8	.. praktiske problemer	29
Tilbehør	9	.. tekniske problemer	30
<b>Før første anvendelse:</b>		<b>Tabel for</b>	
Stil uret	10	.. bagning	31
Rengør tilbehøret	10	.. madlavning/grillning	32
Brænd ovnene rene	10	.. gratinering	33
<b>Sådan benyttes:</b>		<b>Skrotning</b>	33
Uret	11		
Minuturet	11		
Den glaskeramiske plade	12		
Lågelåsen	14		
Ovnene			
.. funktionslås	14		
.. anvendelse	15		
.. stegetermometer	16		
.. værd at vide om funktionerne	17		



Læs  
anvisningerne  
nøje

## Til Installatøren

<b>Udpakning</b>	24	<b>Installation</b>	
<b>Tekniske oplysninger</b>	26	Ændring af sokkelhøjde og -dybde	27
		Niveaujustering	28
		Montering af tipsikringen	28
		Elektrisk tilslutning	28

# Alment

Læs brugsanvisningen grundigt igennem så komfuret installeres og anvendes korrekt. Derved får De det fulde udbytte af komfuret samt information om sikkerhedsanvisninger, så risici for ulykke kan undgås. Komfuret er beregnet til brug i en almindelig husholdning i Danmark. Div. anbefalinger for pladeplacering, temperatur, tid m.v. findes bag i brugsanvisningen. Pas godt på brugsanvisningen, da den skal følge med, hvis komfuret overdrages til ny ejer.



Dette er et sikkerhedssymbol. Læs teksterne ved dette symbol ekstra omhyggeligt, så De ikke forvolder skade på person eller ejendom.



Dette symbol giver forslag om små tips, som man kan have god nytte af.

## Børn og komfurer

Pas på at børn ikke kommer i nærheden af komfuret, når komfuret er i brug.

Husk på at gryder, kogezone samt ovnen holder varmen et stykke tid efter, der er slukket. Berøring kan give forbrændinger!

Tænk på, at varm luft strømmer ud, når der åbnes for en af ovnene. Drej altid gryder og stegepanders håndtag så de ikke stikker udenfor komfurets kant.

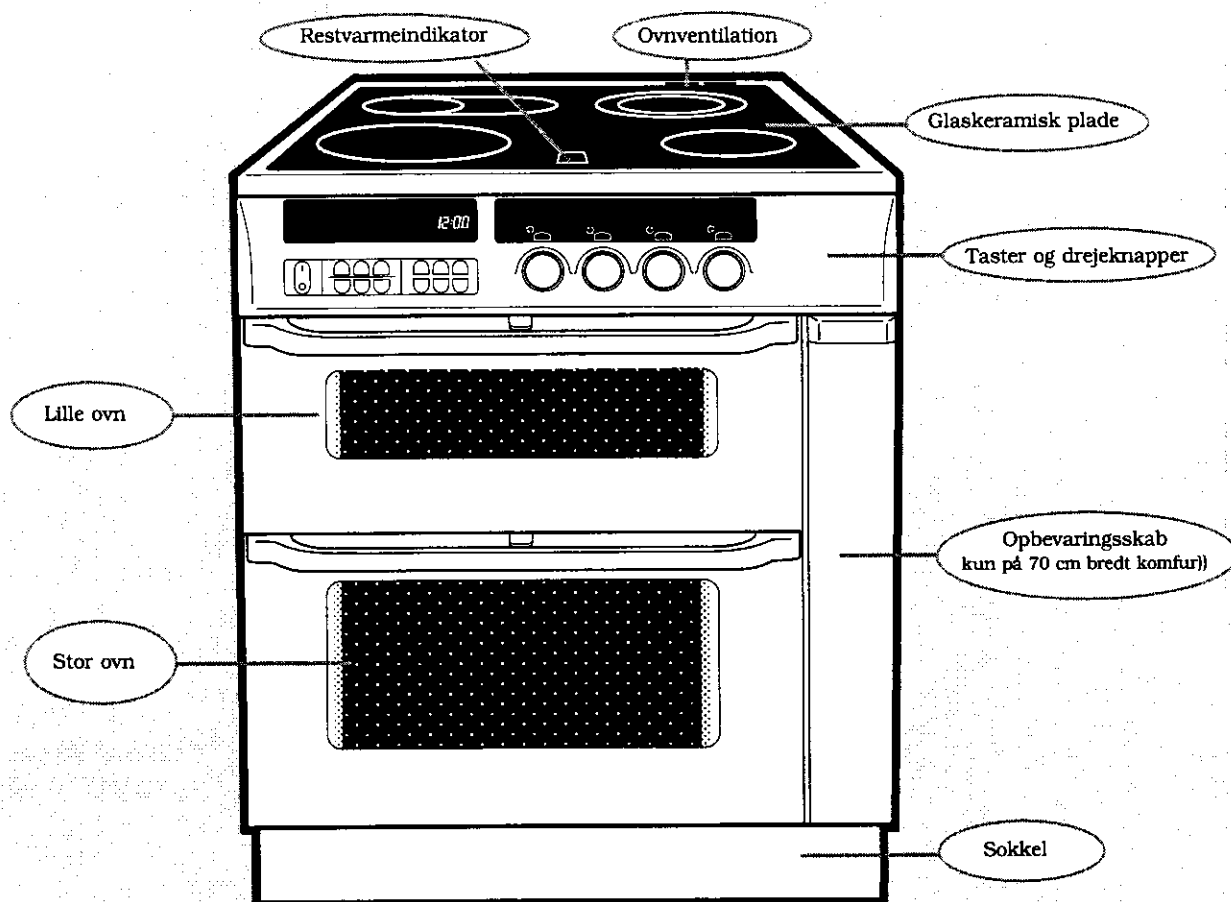
For at undgå at et barn kommer til at trykke på en knap til ovnen, anbefales det altid at låse ovnenes funktionslås.

Det anbefales at:

- der på begge sider af komfuret er en frasætningsplads på mindst 400 mm i bredden.
- komfurets tippesikring er monteret på væggen, se side 28.
- lågelåsen er i funktion, se side 14.

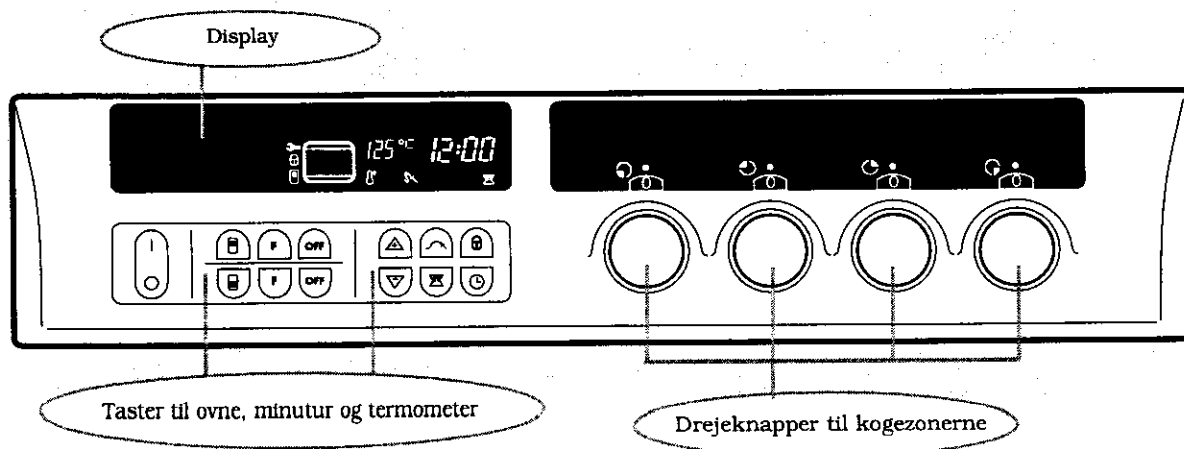
# Lær delene at kende

## Komfuret

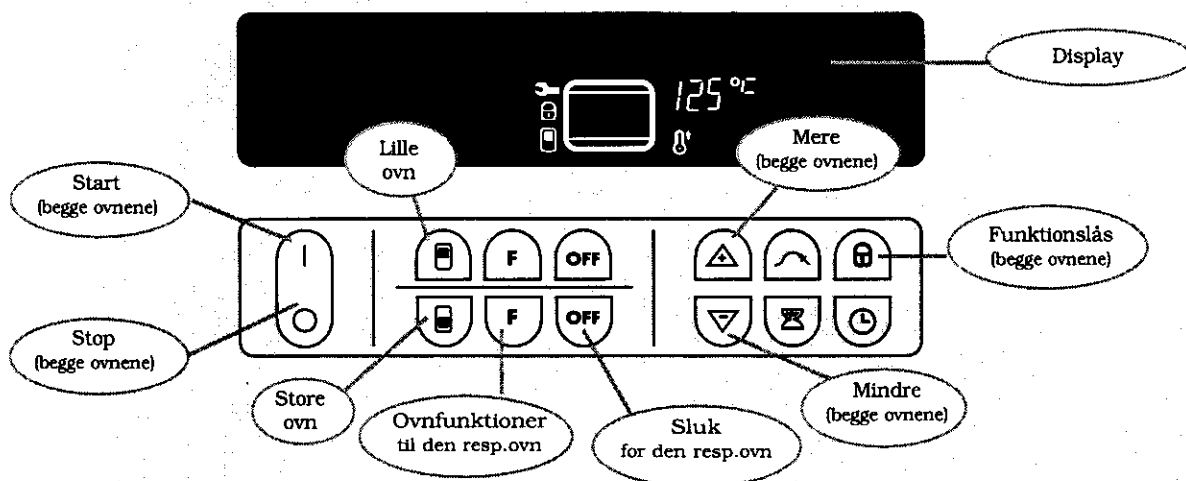


Komfuret har hjul bagtil for lettere at skubbe det på plads og tage det ud ved rengøring. Tag fat i lågehåndtaget (åbn ikke lågen), løft forsigtigt komfuret samtidig med, at det skubbes på plads eller trækkes ud.

## Taster og drejeknapper



## .. knapper til ovnene



### Taster

### Display

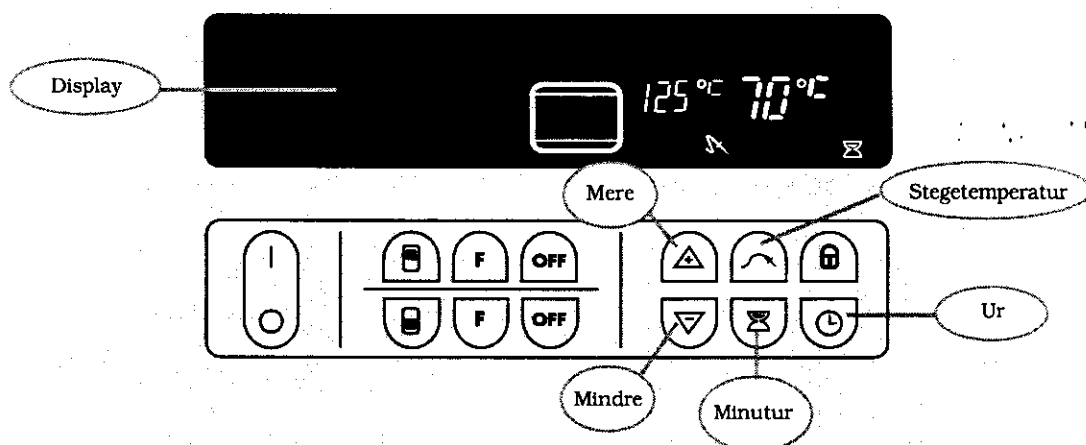
Lille ovn

Store ovn

	Start (begge ovne)		
	Funktionslås (begge ovne)		
	Lille ovn (øverste)		
	Store ovn (underste)		
	Over/undervarme		
	Over/undervarme med automatisk lynstart		
	Varmluft		
	Varmluftsgratingering		
	Grill		
	Gratinering		
	Pie-indstilling		
	Belysning		
	OFF Slukning (af den resp. ovn)		
	Stop (begge ovne).		

Hvis lyser i displayet, kontaktes service

## .. taster til tid og termometer



### Taster

### Display



Ur .....

12:00



Stegetermometer, store ovn .....



70°C

Stegetermometer, kan ikke anvendes .....



Signalur, timmar : minutter .....



3:50



Mere, tid eller temperatur




Mindre, tid eller temperatur

Hvis  lyser i displayet, kontaktes service.

## .. alment om tasterne

Tryk på en tast og det resp. symbol begynder at blinke i display. Slip tasten inden der trykkes på den næste. Så længe symbolet blinker kan man indstille eller ændre en funktion. Seks sekunder efter indstillingen lyser symbolet med et fast lys.

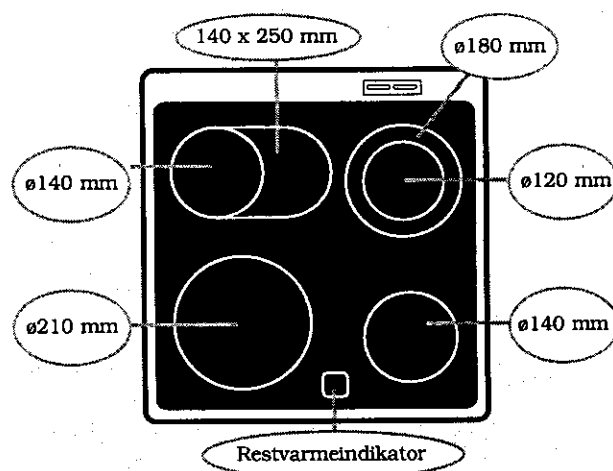
For at tænde for en af ovnene, når funktionslåsen er i funktion, skal  funktionslåsetasten holdes indtrykket samtidig med, at man trykker på den ønskede ovnfunktion,

# Den glaskeramiske plade

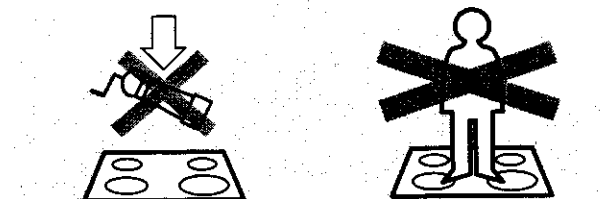
Glaskeramikpladen har fire varmezoner. Når der tændes for en kogezone, lyser den i forskellige intervaller, afhængig af hvilken indstilling der er valgt. Selv ved højeste indstilling slukker kogezone ind imellem, for at pladen ikke skal blive overophedet.

Det er muligt at ændre størrelsen af de to bagerste zoner. Til gryder, stegepander eller kasseroller er der runde zoner i forskellige størrelser. Den ovale er velegnet til at holde et fad varmt (under stegning på en anden zone) eller til en fiskegryde.

Varmeadvarslen har fire lamper, en for hver zone. Lampen lyser hvis zonen er varmere end ca 55 °C, selv efter, at der er slukket for zonen.







Glasset i pladen er hårdt, hærdet mod varme, kulde og temperaturchock, men – som alt glas – følsomt over for slag. Stå ikke på glaskeramikpladen, den kan ikke tåle unormale belastninger.









## Ovnene

Oplysning om, hvordan de elektroniske funktioner benyttes, findes i kapitlet "Således bruger man", samt i tabellerne bag i brugsanvisningen. Man kan vælge mellem følgende funktioner:


### I den lille ovn

-  Over/undervarme (med automatisk hurtigstart)
-  Gratinering
-  Pizza-stilling
-  Belysning

### I den store ovn

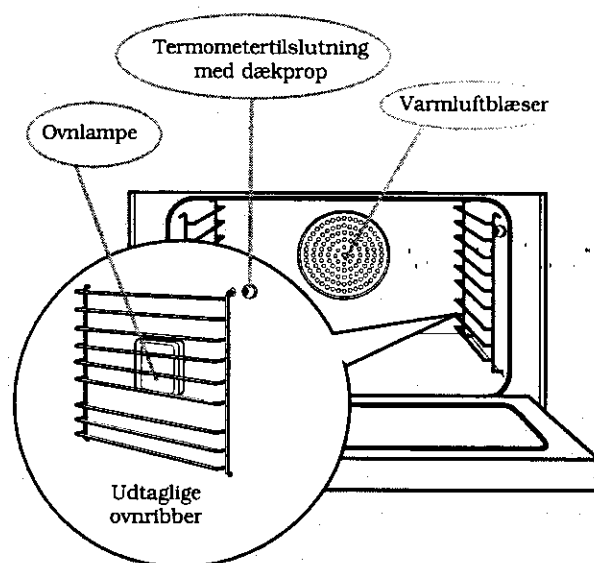
-  Over/undervarme
-  Varmluft
-  Varmluftsgatinering
-  Grill
-  Gratinering
-  Belysning

Samtlige funktioner (udover belysning) har en forindstillet temperatur, som kan ændres, hvis det ønskes. Når ovntemperaturen under opvarmningen passerer 40°C kan man i displayet følge stigningen til den valgte temperatur. Ventilatoren, som automatisk starter og stopper med ovnsens anvendelse, er installeret for at køle elektronikken.

Ovnene har en  elektronisk funktionslås som ekstra børnesikring.

Den katalytiske emalje på ovnenes vægge er porøs og har en vis selvrensende effekt. Ovnenes bund er derimod udført i glat og noget hårdere emalje for at man skal kunne skrabe spildte madrester af, f.eks. med en træ paletkniv.

Ovndørene består af en indre og en ydre del med varmereflekterende glas for at give en lavere ydertemperatur. Den yderste del, dørens forside, kan man let fjerne ved rengøring, se kapitlet "Sådan gøres komfuret rent".




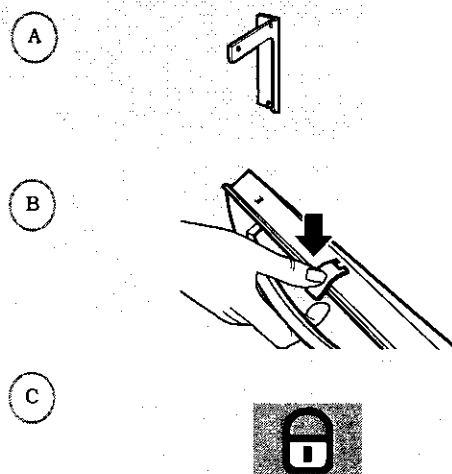
Antallet af ribber og lamper er forskellige i de to ovne. Varmluftventilator og stegetermometerudtag findes kun i den store ovn.

## Sikkerhedsudstyret

Tipsikringen (A) monteres, for at komfuret ikke skal kunne tippe ved unormal belastning, fx. hvis et barn sætter sig på en åben ovnlåge. Tipsikringen er kun i funktion, når komfuret er skubbet på plads.

Lågelåsen (B) gør det sværere for børn at åbne en ovnlåge. Lågelåsen er i funktion ved levering, men kan frakobles efter behov (se s. 14).

Med ovnenes  funktionslås (C) i låst stilling gør man det sværere for børn at "bruge" ovnene. Hvis nogen ved en fejltagelse trykker på en ovntast sker der ingenting, eftersom det er nødvendigt at to knapper holdes indtrykket samtidig for at tilkoble eller ændre på en funktion, og dette er vanskeligt for små børn.





# Tilbehør




---

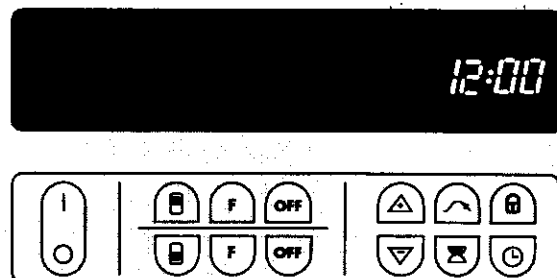
- Emaljerede bageplader og bradepander
- Prof-plader dvs. perforerede og silikonebelagte aluminiumsplader.
- Grill-stativ med spyd
- Ovnrist
- Toppesikring, skruer og monteringsanvisning
- Barberbladsskraber og rengøringsmiddel til glaskeramikpladen
- Stegetermometer
- Kontrollampepære

# Før første anvendelse:

## Stil uret

Den forindstillede tid 12:00 blinker i displayet, når komfuret tilsluttes elektrisk. Indstil den korrekte tid på uret.

1. Tryk på  og kolonet i 12:00 blinker.
2. Tryk derefter på  og  til den aktuelle tid i timer og minutter ses i displayet. Hastigheden er lav i begyndelsen, men den tiltager under indstillingen.



## Tilbehøret rengøres









Plader, bradepande m.m. vaskes op i varmt vand og håndopvaskemiddel. Skyl efter og aftør tilbehøret.

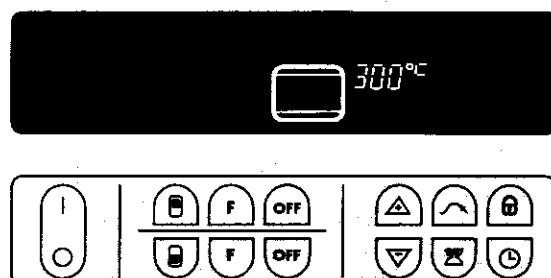
## Brænd ovnene rene



Hold børn under opsyn! Komfuret bliver meget varmt.

Ovndørene skal være lukket. Brænd *en* ovn ren af gangen:




1. Tryk først på .
- 2a. Den lille ovn: Tryk på , der indstilles automatisk på  over/undervarme.
- 2b. Den store ovn: Tryk på  og , der indstilles automatisk på  over/undervarme.
3. Tryk på  til 300°C ses i displayet.
4. Luft ud i køkkenet. Tryk på  når lugt og røgudvikling er ophørt.
5. Tør ovnen, dørene og ribberne med varmt vand og håndopvaskemiddel. Aftør ovnen.

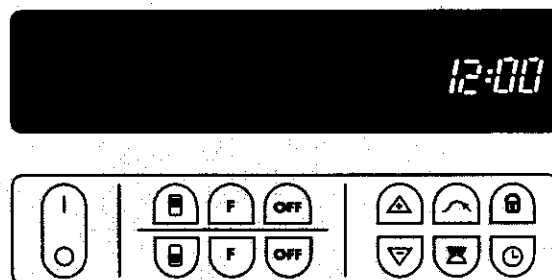


# Sådan benyttes:

## Uret

### Indstilling/ændring




1. Tryk på  kolonet blinker.
2. Tryk på  eller  til den ønskede tid ses i displayet.

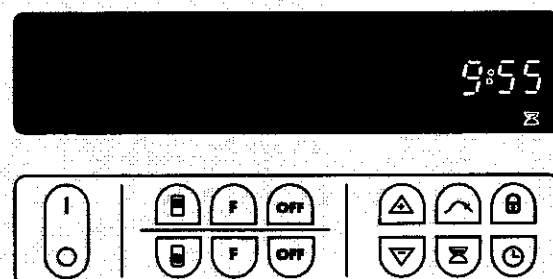


## Minutur


### Indstilling/ændring


Det er muligt at indstille en tid fra 1 minut og op til 9 timer og 59 minutter.

1. Tryk på , symbolet blinker
2. Tryk på  eller  indtil den ønskede tid ses i displayet.




### Slukning

Når tiden er udløbet, begynder  at blinke, samtidig med at der høres en alarm.

Tryk på , alarmen ophører, og symbolet slukker. Minuturet slukker automatisk efter to minutter.



### Nulstilling

Tryk på  symbolet to gange, derved nulstilles minuturet.



# Den glaskeramiske plade



Anvend aldrig en revnet glaskeramisk plade. Væske kan ved overkog og/eller ved rengøring trænge ned til spændingsførende dele. Afbryd strømmen til komfuret og kontakt service.

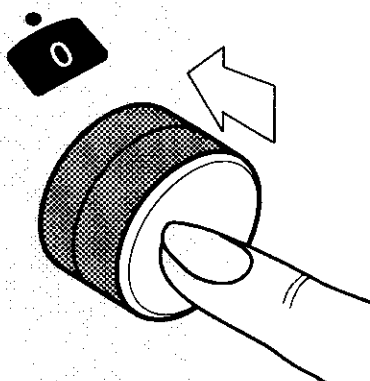
Lad aldrig friturekogning, smeltning af fedt, paraffin eller andet letantændeligt stå uden opsyn. Ved eventuel brand, skal alle knapper nulstilles og en evt emhætten skal slukkes. Kvæl ilden med et låg, brug aldrig vand. Læg ikke aluminiumsfolie, plast o.lign. på pladen. En varm kogezone, kan få papiret/plasten til at brænde/ smelte.

Skrab *straks overkog væk* fra den varme plade med barberbladsskraberen. Spild af sukker og sukkerholdige retter (marmelade, saft o.lign.), smeltet plast og alufolie kan ellers skade pladen.

Varmezonerne styres med "pop-out" knapper mærket fra 0-12, hvor 12 giver den højeste varme. Tryk på den ønskede knap, som "hopper" ud, hvorefter den kan drejes frem til den ønskede indstilling. Efter indstillingen kan knappen trykkes ind igen.

Pas på, at grydens/stegepandens bund samt pladen er tørre og rene inden, der placeres noget på en kogezone. Sædvanligvis koges op på den højeste indstilling, hvorefter der koges videre på en lavere indstilling. Efter en tid lærer man at vælge den rette indstilling afpasset efter gryde, mængde og indhold. Brug låg for at reducere energiforbruget.


Brug aldrig pladen som opbevarings- og aflastningsplads.

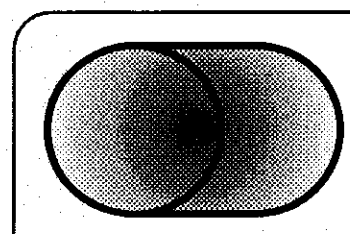
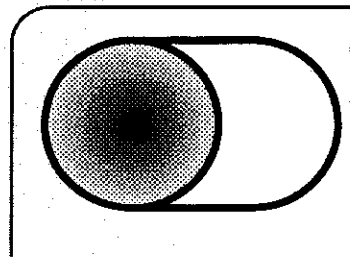
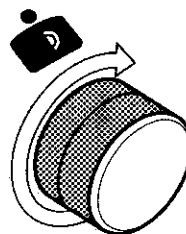
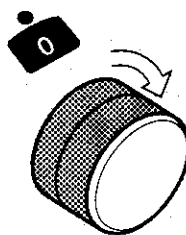


## Indstilling af dobbeltzonerne

De *små* zoner indstilles på følgende måde: Drej knappen med uret til den ønskede indstilling mellem 1 og 12. Efter brug nulstiller man knappen ved at dreje den mod uret.

De *store* zoner indstilles på følgende måde:

1. Drej med uret, forbi  symbolet efter indstilling 12.
2. Drej derefter tilbage til ønsket stilling mellem 12 og 1. Efter brug nulstilles knappen mod uret og zonen går automatisk tilbage til den lille zone.



## Valg af gryder/pander

Et komfur med glaskeramisk plade stiller større krav til kogegej end et komfur med plader. Det er derfor vigtigt at være opmærksom på følgende:

- Kontroller grydens bund. En gryde med konveks bund (buler udad), roterer let på den glaskeramiske plade og giver dårlig varmekontakt.
- Aluminium har en god varmeledningsevne, men kan efterlade sølvligende pletter på pladen. Pletterne kan fjernes med det rengøringsmiddel, som følger med komfuret.
- Gryder og kander af glas eller med emaljerede bunde med groft mønster slider mere på pladen end gryder af andre materialer.
- Undgå at anvende lakerede gryder. Lakflager kan løsne sig og brænde fast på pladen.

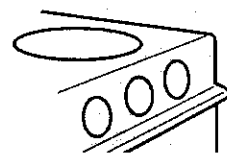
Ved køb af nye gryder og pander anbefales det at vælge nogle, der anbefales til glaskeramiske plader, f.eks. rustfrie med sandwich bund. For at spare tid og energi, bør grydens/pandens plane del af bunden være:

- mindst ligeså stor som kogezone. En for lille bund vil bevirke at overkog lettere brænder fast på pladen.
- være glatte (uden mønster)
- let konkav (indad bulet), da den planer ud ved opvarmning.

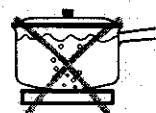
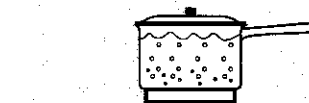
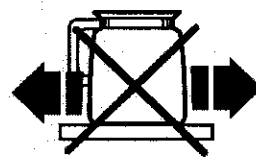
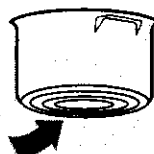
Materialet i gryder og stegepander har mindre betydning end bunddiameter og planhed, når det gælder kogetid og energiforbrug.



Fyldes en stegepande mere end 2/3, afkøles den og resultatet bliver mere kogt end stegt.



aluminium

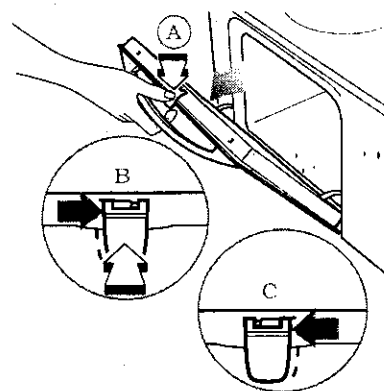


# Lågelåsen

Tryk lågeåbnerknappen (A) ned for at **åbne** lågen.  
Lågeåbnerknappen kan sættes ind og ud af funktion efter behov. Kontroller først, om ovnen er varm.

Lågeåbnerknappen sættes **ud af funktion** (B) på følgende måde: Tryk palen på lågens overkant ned og før den et par mm til højre.

Lågeåbnerknappen sættes tilbage **i funktion** (C) ved at føre palen på lågens overkant et par mm til venstre.



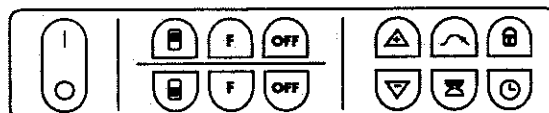
# Ovnene

## .. funktionslåse

### Sådan låses for ovnene:

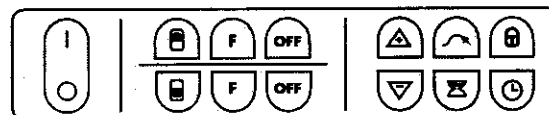
1. Tryk på og hold den trykket ind
2. Tryk derefter på og hold knapperne trykket ind (ca 6 sekunder) til tændes i displayet.

OBS! Når en af ovnene skal bruges, gøres dette ved at holde knappen trykket ind i den tid, det tager at indstille den ønskede funktion, eller ændre en allerede indstillet funktion.



### Sådan låses op for ovnene:

1. Tryk på og hold den trykket ind.
2. Tryk derefter på og hold knapperne trykket ind (ca 6 sekunder) til slukker i displayet.



## .. anvendelse



Læg aldrig alu-folie, en plade eller bradepande direkte på ovnbunden. Hindres undervarmen i at cirkulere kan emaljen skades på grund af overophedning.

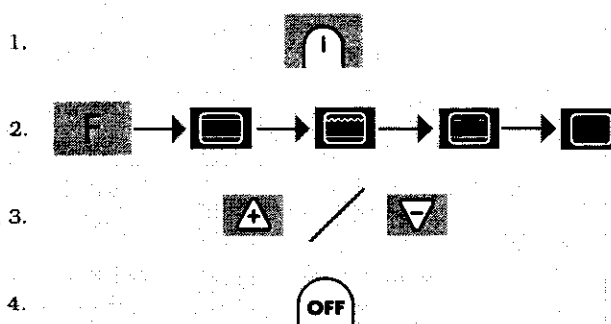
Ovnen bliver varm under brugen, hold børn under opsyn.

### Alment

Ved temperatursvingninger og/eller ujævn placering af f.eks. en pizza på en plade er der risiko for, at pladen slår sig (bliver skæv). Pladen går tilbage til sit udgangspunkt, når den bliver kold.

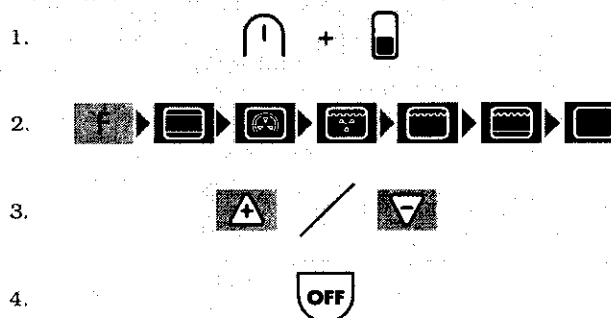
### Lille ovn

1. Tryk på og der tændes automatisk for den lille ovn.
2. Tryk derefter på og der tændes automatisk for over/undervarme. Ønskes en anden ovnfunktion, trykkes på indtil den ønskede funktion ses i displayet.
3. Tryk på eller for at ændre den forindstillede temperatur.
4. For at slukke for ovnen trykkes på . Ovnen slukkes efter ca 6 sekunder.



### Store ovn

1. Tryk først på og derefter på . Hvis den lille ovn er i funktion trykkes kun på .
2. Tryk på og der tændes automatisk for over/undervarme. Ønskes en anden funktion, trykkes på til den ønskede funktion ses i displayet.
3. Tryk på eller for at ændre den forindstillede temperatur.
4. For at slukke for ovnen trykkes på . Ovnen slukker efter ca 6 sekunder.





### Hurtiglukning

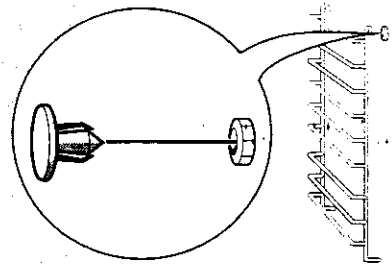
Tryk på for hurtigt at slukke for en eller begge ovne.



## .. stegetermometeret kun i den store ovn

Termometeret "arbejder" indenfor temperaturområdet 30 – 99°C. Inden der tændes for ovnen fjernes dækproppen, som beskytter termometerudtaget for snavs. Når stegetermometeret er tilsluttet lyser  i displayet. Hvis symbolet  ses, er der valgt en funktion, hvor termometeret ikke kan anvendes.

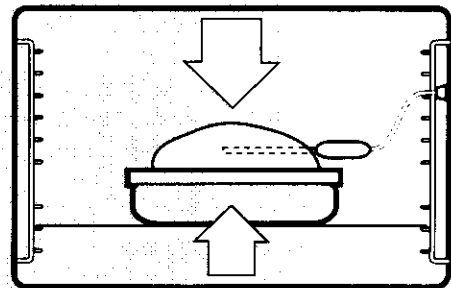
Anvend kun det originale stegetermometer og sørg for, at ingen del af termometeret kommer i kontakt med loftelementet.



### Anvendelse




For at opnå det bedste resultat, skal spidsen af stegetermometeret være midt i den tykkeste del af stegen, der hvor varmen kommer sidst. Da ovnvarmen påvirker termometeret, skal hele termometerrøret være inde i kødet. Stik det vandret indfra den ene ende. Termometeret kan vise forkert, hvis det støder mod fedt eller knogler.


Sæt stegen ind i den nederste del af den forvarmede ovn. Når den ønskede kødtemperatur er nået, tages stegen ud, dækkes evt. med alufolie og hviler i ca 15 minutter. Kødet er derefter lettere at tranchere (skære for) og mindre kødsaft går til spilde.



### Indstilling/ændring

Når stegen er sat i ovnen og termometeret er tilsluttet udtaget, foretages indtastningen på følgende måde:

1. Tryk på , den forprogrammerede stegetemperatur ses og °C blinker.
2. Hvis man vil ændre temperaturen kan det gøres så længe °C blinker. Tryk på  eller  til ønsket temperatur ses i displayet.

Fra 30°C ses kødets temperatur. Tryk på  for at kontrollere, hvilken sluttemperatur, der er forudindstillet.

1.




2.



### Slukning

Når kødet har opnået den indstillede temperatur, lyder der et gentaget signal og symbolet for den forud indstillede temperatur blinker. Ovnens og belysningen slukker automatisk.

1. Tryk på  hvorefter signalet ophører. Ellers ophører signalet først efter ca 2 minutter.
2. Tag termometeret ud af udtaget i ovnen og tag stegen ud. OBS! Ovn og stegetermometer er varmt.
3. Sæt dækproppen på plads, når ovnen er kølet af.




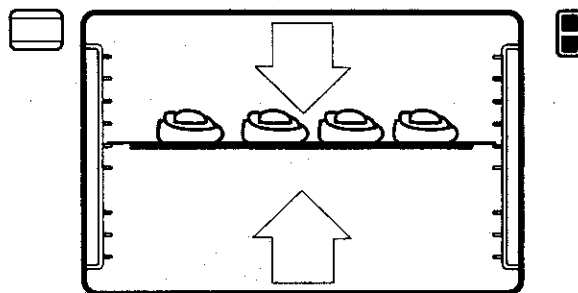


## .. værd at vide om funktionerne

### Over/undervarme

Funktionen er anvendelig til al madlavningen og bagning. Materialet, som formene er lavet af og deres farver kan påvirke resultatet, en lys aluminiumsform giver f.eks. en lysere kage end en mørk form.

Den lille ovn har  automatisk hurtigstart og varmes op til 200°C på ca. fem minutter. Hvis det der skal tilberedes er meget følsomt overfor strålevarmen fra grillelementet, ventes et par minutter inden maden sættes ind. For den store ovn tager det ca. 13 minutter at nå til samme temperatur. Hvis gratinerings-indstillingen benyttes, forkortes opvarmningstiden. Husk at stille tilbage til over/undervarme.



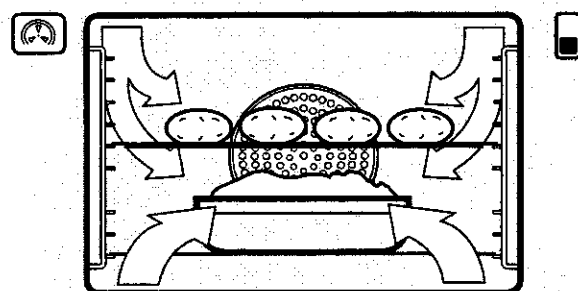
### Varmluft

Med varmluft kan man bage, lave mad, tø op eller varme på flere niveauer samtidig og sædvanligvis ved en lavere ovntemperatur end med over/undervarme. Sænk temperaturen med 15–20% i forhold til vejledningen ved over/undervarme. Dette gælder ved temperaturer mellem 160°–225°C. Jo højere temperatur, jo større reduktion. Ved temperaturer over 225°C (vejl. temp ved over/undervarme) er det bedre at anvende over/undervarme. Pladerne anbringes på ribbe 1 og 4 eller ribbe 2 og 5.

Udnyt varmluften til at bage eller stege store portioner mad på flere niveauer samtidig. Man kan også sætte forskellige retter ind sammen, f.eks. forret – hovedret – dessert, så længe de kræver nogenlunde samme ovntemperatur.

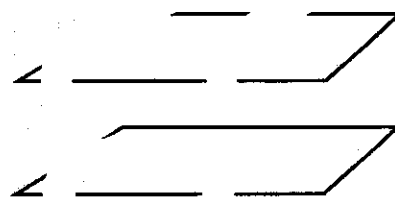
Ved bagning reduceres den totale bagetid, f.eks. når der bages to plader med boller samtidig. Der spares tid, men farven på bollerne bliver ikke så jævn som ved over/undervarme. De perforerede prof-plader er til gærbrød uden fyld. Der skal ikke benyttes bagepapir. Pladerne er lette at rengøre. Brug evt. papirforme, hvis der er fyld i dejen. Fyldes vil ellers ødelægge pladen og dryppe ned på ovnens bund.

Dybfrost optøs bedst ved laveste ovnvarme 40°C. Hvis maden skal opvarmes anbefales 200°C. Brug stegetermometeret, når maden er optøet, ca 70°C er normalt passende til færdig tilberedt mad, for at give en spisevenlig temperatur.



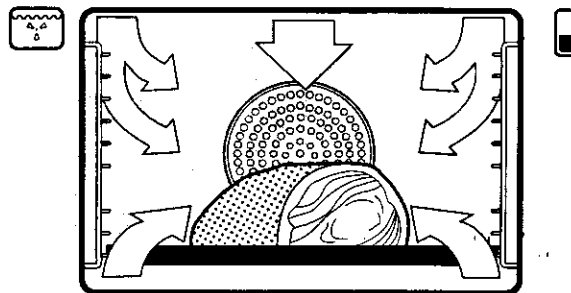
### Principper for varmluft

Ringelementet rundt om ventilatoren varmer luften op, som derefter spredes gennem luftkanaler i ovnens bagvæg. Den varme luft cirkulerer i ovnen inden den atter suges igennem ventilatorristen. Varmen overføres hurtigt og effektivt, hvilket oftest betyder, at man kan arbejde med en lavere ovntemperatur end ved over/undervarme.



## Varmluftsgratinering

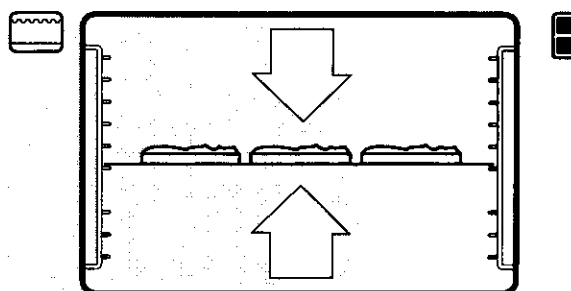
Grillelementet giver farve samtidig med, at ventilatoren får den varme luft til at cirkulere og opvarme maden. Denne funktion er derfor specielt anvendelig til "høje" retter, f.eks. ved grillning af juleskinke, som skal have farve hele vejen rundt.



## Gratinering (lynstart)

Anvendelig ved farvesætning af gratiner, smørrebrød osv.

Denne funktion kan man ligeledes bruge til hurtigopvarmning af ovnen til indstillet temperatur. Denne opvarmningsform frarådes, hvis der bagefter skal bages småkager eller marengs. Når ovnen har nået den valgte temperatur, vælger man den ønskede ovnfunktion. Det tager ca 8 minutter for den store ovn og ca 5 minutter for den lille at nå op på 20 °C.

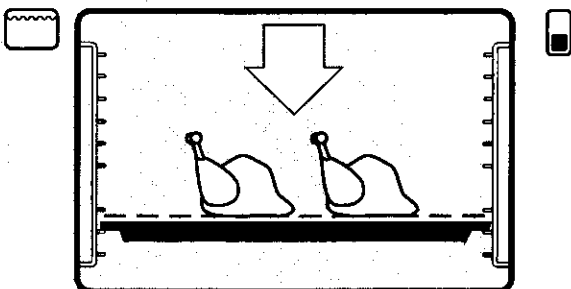


## Grillning

Begynd at grille efter 3-5 minutters opvarmning. Ovn-døren skal være lukket ved grillning. Husk at vende retten mindst en gang. For lang grilltid giver tør, kedelig og i værste fald, brændt mad.

Størrelse, marmorering, form, mængde og temperatur på det, som skal grilles har betydning for tiden og resultatet. Fisk og lyst kød (fjerkræ, kalv, flæsk) får ikke så let farve som mørkt kød (okse og vildt). Grillolie og/eller grillkrydderier giver bedre farve, men forøger risikoen for en brændt overflade.

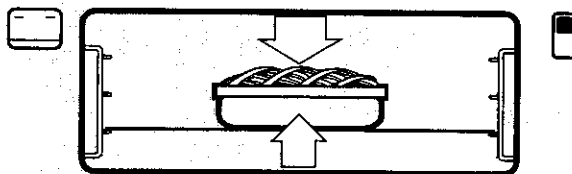
Grillresultatet bliver bedst, hvis det, som skal grilles, ikke tages direkte fra køleskabet. Tør det af og læg det på ovnristen eller sæt det på et grillspyd og krydder det efter ønske. Placer altid en foliebeklædt bradepande under risten/grillstativet til at samle fedtsprøjt m.m. op. Svinekoteletter, bøffer, fiskefilet'er o.lign. placeres i den øverste del af ovnen, mens f.eks. tykke revelsben placeres i den nederste del.



Snit kanterne på entrecôte, koteletter o.lign. så slipper De for "bådformen".

## Pie-indstillingen

Med denne specialindstilling, undervarme + reduceret overvarme, får man et godt resultat uden forbagning af en tærtebund e.l. Varm ovnen op til ønsket temperatur og placer derefter tærten i den nederste del af ovnen.



## Belysning

Ovnens belysning tænder automatisk ved samtlige indstillinger. Ønsker man kun lys i en af ovnene, f.eks. ved rengøring, ligger denne funktion sidst på F-knappen.



I et stort stegefad eller i en bradepande brænder kødsaften let fast. Placer derfor stegen i et fad, der passer til stegens størrelse og hæld max 2dl vand ved. Stegen kan også placeres på risten og i bradepanden under placeres et fad, der svarer til stegens størrelse, til opsamling af sky. Hæld max 2dl vand i fadet.



Husk hvis der bruges stegepose, at klippe et hul i et hjørne af posen inden den sættes i ovnen, for at undgå at brænde sig på den varme damp når posen åbnes.

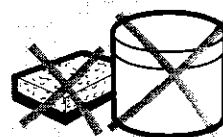
# Vedligeholdelse og rengøring

Tippebeslaget virker kun, når komfuret er skubbet helt ind. Vær opmærksom på dette, når komfuret trækkes ud for rengøring.

Kontroller at komfuret er sikret mod fremadskridning, hvis det placeres på en ekstra sokkel.

## Emaljerede flader

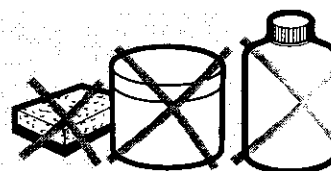
Emaljerede flader rengøres med en ren klud og varmt vand tilsat lidt håndopvaskemiddel. Der må aldrig benyttes skurepulver eller andre midler, der kan ridse emaljen.



## Den glaskeramiske plade



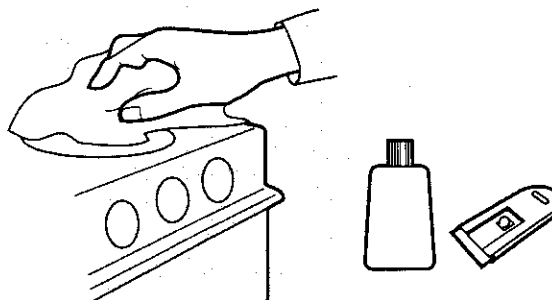
Mad der er kogt over fjernes straks fra den varme plade. Spildt sukker og sukkerholdige retter (marmalade, saft o.l.), smeltet plastik og aluminiumsfolie kan beskadige pladen, hvis det ikke fjernes.



En snavset plade forringer varmeoverføringen mellem plade og gryde/pande. Efter brug tørres pladen af med en fugtig klud. Skurepulver, ridsende svampe, ovnrengøringsmiddel og lign. må aldrig benyttes på en glaskeramisk plade.

Ved kraftig tilsmudsning gør man som følger:


1. Fjern pletter og lignende med barberblads-skraberen.
2. Brug det medfølgende rengøringsmiddel, når restvarmeindikatorfeltet er slukket. Ryst flasken og sprøjt et par tynde stråler på pladen. Tør pladen ren med en fugtig klud eller køkkenrulle.
3. Aftør eventuelt overskydende middel med en fugtig klud. Hvis pladen er tør, når den varmes op, undgår man regnbuelignende pletter.

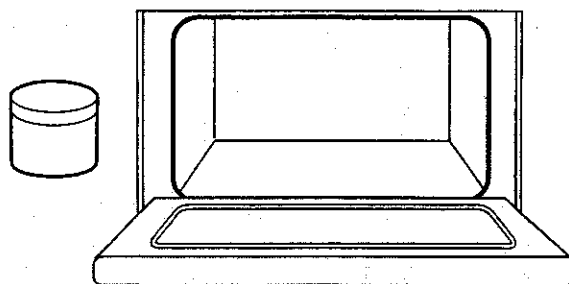


# Ovnene

## Almindelig emalje

Efter brug skal bunden altid tørres af med varmt vand, gerne tilsat håndopvaskemiddel. Ved kraftig tilsmudsning gør man som følger:

1. Hvis der er spildt mad, eller hvis maden er kogt over, løsnes overkoget forsigtigt med fx. en paletkniv.
2. Med en svamp fordeles brun sæbe, gerne flydende, over ovnens bund.
3. Luk ovnlågen og sæt ovnen på 100°C og  over/undervarme i ca. 10 minutter.
4. Når ovnen er blevet kold, vaskes bunden med rent vand og tørres af. Eventuelt kan det være nødvendigt med forsigtig brug af en skuresvamp (hvid). Tør efter.




## Katalytisk emalje

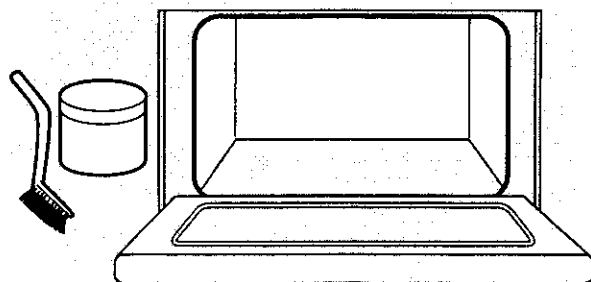


Ovnene bliver varme under brug, hold derfor børn under opsyn.

Snavs på den katalytiske emalje brændes delvist bort under brugen. Hvis emaljen bliver plettet, brændes ovnen ren ved højeste temperatur med over/undervarme i 30-60 minutter. Rengøringseffekten forringes, hvis emaljens porer lukkes med fedtstæk o.l. og hvis ovnen for det meste benyttes med varmluft og ved lav temperatur. Er ovnen stadig snavset.

1. Smør den katalytiske emalje ind håndopvaskemiddel og varmt vand. Anvend en opvaskebørste på pletterne og lad det stå i en time.
2. Tænd derefter ovnen på  over/undervarme på højeste temperatur.
3. Lad ovnen være tændt i op til tre timer.

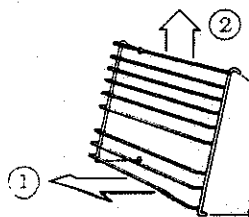
Brug aldrig ovnrengøringsmidler eller skarpe redskaber på den katalytiske emaljen.



## Ovntilbehør

Løsn ribberne i de nederste hjørner, løft skråt opad og tag dem ud. Vask ribber, rist, grillstativ og spyd af i hånden eller i opvaskemaskine. Hvis de er meget snavsede, kan det være nødvendigt, at de ligger i blød først, eventuelt kan man benytte en skuresvamp.

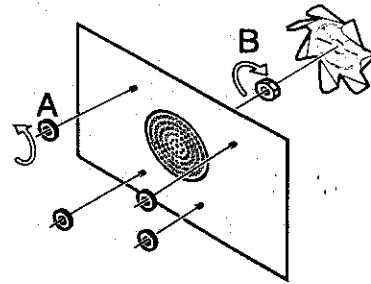
Bageplader og bradepande samt de professionelle plader rengøres efter brug med køkkenrulle. Om nødvendigt kan de vaskes af i hånden. De almindelige plader tåler opvask i maskine hvorimod de professionelle ikke tåler det.



## Varmluftblæseren

Blæservingen kan aftages ved rengøring, men vær forsigtig, den har skarpe kanter.

1. Kontroller, at ovnen er kold og at der er afbrudt for strømtilførelsen.
2. Skru de fire møtrikker A ud og fjern bagvæggen.
3. Hold let om blæservingen og løs møtrikken B ved at dreje med uret ved hjælp af en lille skiftenøgle.
4. Vask vingen i varmt sæbevand.
5. Montér i modsat rækkefølge.

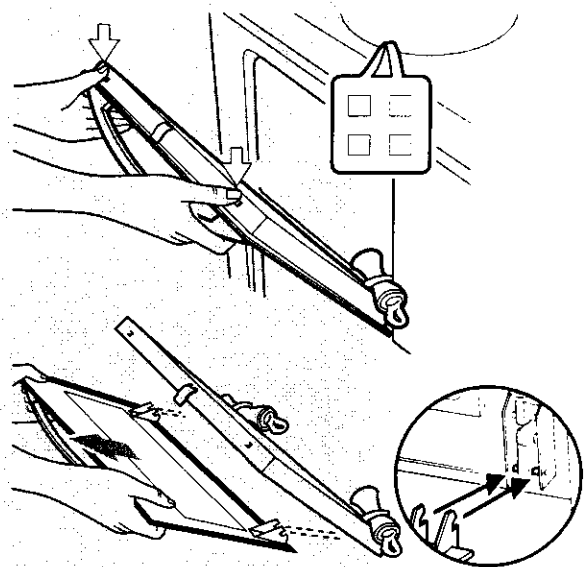


## Ovndøren

Emaljen rengøres med en klud, varmt vand og håndopvaskemiddel. Brug evt. også et vinduespudsemiddel til glasspladen. Hvis den er meget snavset, bruges den medfølgende barberbladsskraber. Pas på isoleringen i kanterne.

### Rengøring mellem glassene

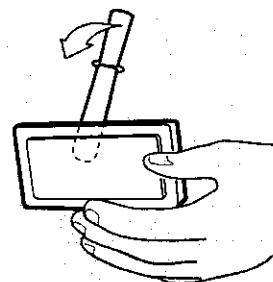
1. Kontroller, at ovnen ikke er varm, og at lågelåsen er i funktion inden ydre glast fjernes (lågefronten).
2. Døren åbnes og der placerer f.eks. sammenrullede grydelapper i hængslernes buer (se fig.). Herved undgås det, at lågen smækker i. Luk derefter lågen til grydelapperne stopper den.
3. Hold i lågens håndtag og tryk de to fjedre på lågens overkant ind og løft glasset af.
4. Efter rengøring hægtes glasset på igen (se fig) på den lille stift. Kontroller, at glasset er hængt på i begge sider.
5. Tryk derefter de to fjedre på lågens overkant ned og pres glasset på plads.
6. Tag grydelapperne væk.



## Pærer

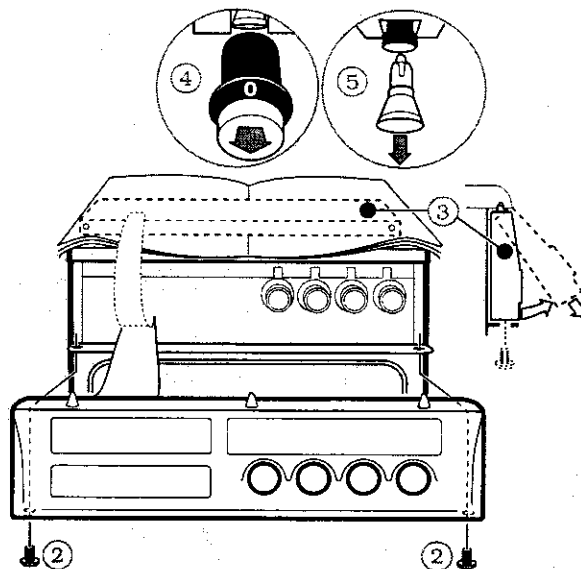
### Udskiftning af pærer

1. Kontroller, at ovnen ikke er varm og at der er afbrudt for strømtilførelsen.
2. Tag ribberne foran lampen af.
3. Fjern beskyttelsesglasset ved at stikke en bordkniv ned mellem glas og ovnvæg. Hold en hånd under glasset, så det ikke falder ned på ovnbunden.
4. Skru den gamle pære ud og sæt en ny ind, mærket 230-240V, 25W, 300°C og med E14 sokkel.
5. Tryk beskyttelsesglasset på igen og monter ribberne.



## Udskiftning af kontrollamper

1. Kontroller at glaspladen og ovnene ikke er varme og at der er afbrudt for strømtilførelsen. Nulstil samtlige funktioner og tryk knapperne ind. Læg en avis på glaspladen, så den ikke ridses.
2. Ovnlågen åbnes og de to skruer på panelets underside skrues ud.  
Hvis komfuret er 70 cm bredt, skal døren til opbevaringsskabet først fjernes. Åben døren, tryk den lidt opad. Derefter løftes dørens underkant lidt udad.
3. Vrid den nederste del af panelet skråt udad fra de øverste befæstninger og træk det ud. Læg forsigtigt panelet op på glaspladen, så båndkablet ikke beskadiges.
4. Træk knappen af under den defekte lampe.
5. Tag fat om reflektoren (den hvide krave) og træk udad, så følger den defekte pære med. Tryk en ny pære fast, 12 V wedgetype (w 2x4, 6d), 1 W.
6. Sæt knappen tilbage i nulstilling.
7. Kontroller, at båndkablet ikke kommer i klemme, når panelet monteres. Monter panelet ved at presse det vinkelret op mod glaskeramikpladen og tryk derefter panelets underkant henover metalskinnen. Skru de to skruer i igen.
8. Ved 70 cm komfur: Sæt døren på igen ved at sætte tappene med gummiring på dørens overkant, ind i panelets hul. Løft døren lidt og anbring hullet i dørens underkant på hængseltappen.



# Udpakning

Kontrollér, at komfuret er fejlfrit og ubeskadiget. Eventuelle transportskader fra en transport, som De ikke selv har foretaget, skal senest 1 uge efter modtagelsen anmeldes til Deres forhandler.

# Garanti

1 år fra den dokumenterede købsdato (gem købsnotan). Garantien dækker fabrikations- og materialefejl, der måtte opstå ved normal brug i privat husholdning i Danmark. Garantien omfatter materialer, nødvendige transportomkostninger og arbejds løn. For Grønland og Færøerne gælder særlige regler.

## **Forbehold:**

Garantien omfatter ikke fejl og skader, som skyldes andre årsager end fabrikations- og materialefejl. Det er en forudsætning for garantien, at reparation ikke er forsøgt foretaget af andre end Husqvarna Service, der er autoriseret serviceorgan. Garantien dækker ikke uberettiget tilkald af service.

## **Produktansvar**

Vort produktansvar er gældende ifølge "Lov om produktansvar". Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede apparat. Dette ansvar er gældende 10 år efter, at apparatet er købt som fabriksnyt.

## **Forbehold:**

Vort produktansvar gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forhold.

- At apparatets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.
- At apparatet er anvendt til andet formål end beskrevet.
- At de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.
- At en reparation er forsøgt foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.
- At der er brugt uoriginale reservedele.
- At skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport, f.eks. ved flytning eller videresalg.
- At skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig



# Service



Indgreb i komfuret må kun udføres af Husqvarna Service eller af en serviceorganisation godkendt af førnævnte. Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom samt forringe komfuret.

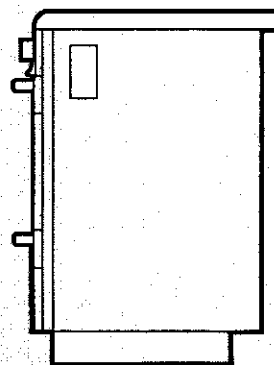
Hvis der opstår problemer med komfuret findes der forslag til afhjælpning på s. 25 og 26. Hvis dette ikke kan afhjælpe problemet eller skal der bruges reservedele kontaktes Husqvarna Service. Brug kun reservedele leveret af Husqvarna Service.

På typeskiltet, på komfurets højre side, findes forskellige data om komfuret. Skriv disse oplysninger op her nedenfor, så de er lette at finde, hvis der bliver brug for service.

Model betegnelse: .....

Produkt nr: .....

Serie nr: .....



## **Husqvarna's landsdækkende service:**

Service centre	betjener postnumrene	Telefon nr.
Sjælland og Øerne Roskildevej 527 2605 Brøndby	1000-2799	43 43 74 00
Syddjylland og Fyn Vejlevej 34 7000 Frederica	5000-6899 7000-7399	75 92 98 99
Midt- og Nordjylland Ny Banegårdsgade 45 8000 Århus C	6900-6999 7400-9999	86 19 16 55

# Tekniske oplysninger

*Ret til ændring forbeholdes  
Dette apparat opfylder kravene i EF-direktiv 89/336/EØF.*

	<b>GSG 626</b>	<b>GSG 726</b>
MÅL (mm)		
bredde	597	697
højde ved levering	900	850
dybde	595	595
VOLUMEN (liter)		
stor ovn	48	48
lille ovn	28	28
TOTAL EFFEKT (Watt)		
230 V-komfur	13 710	13 710
VARMEFELTER	STØRRELSE (mm)	EFFEKT (W)
bageste venstre	140/250	1 100/2 000
bageste højre	120/180	700/1 700
forreste venstre	210	2300
forreste højre	140	1200

## PÆRER

Kontrollampe af 12 V, wedgetype (w 2x4, 6 d), 1 W

Ovnlampe med E14-sokkel, mærket 230-240V, 25W, 300°C.

# Installation



Installation af komfuret skal udføres af en autoriseret el-installatør.

Tippesikringen skal være monteret

Kontroller børnesikringen: Dørlåsene skal være i funktion.

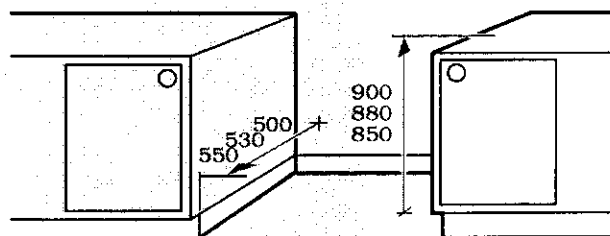
Kontroller, at komfuret støtter på alle fire "fødder". Hvis komfuret placeres på en ekstra sokkel skal det sikres mod fremadskridning.

Komfuret er tungt. De kanter og hjørner, som man normalt ikke kommer i kontakt med, er skarpe. Benyt handsker, når komfuret skal flyttes.

Kontroller at komfurets kabel ikke kommer i klemme, når komfuret skubbes på plads.

Før komfuret installeres, kontrolleres det, at komfurets mål stemmer overens med den øvrige indretning af køkkenet. Mål derfor køkkenbordets højde fra gulv til bordpladens overside og soklens dybde fra væg til soklens forkant (se fig.). Komfuret kan også installeres op mod en væg eller i et køkkenskab.

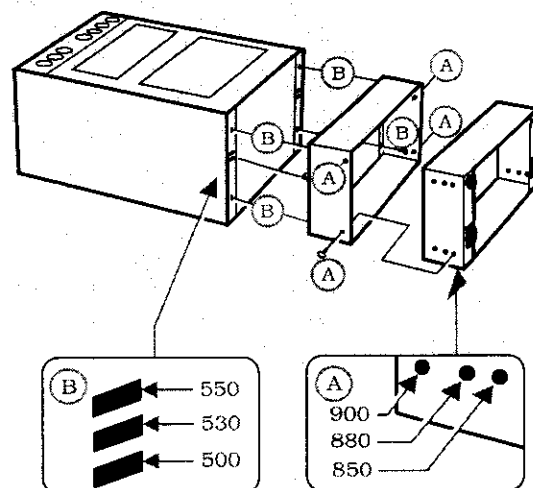
Ved leveringen er komfurets sokkel tilpasset en bordhøjde på 850 mm resp. 900 mm og en sokkeldybde på 530 mm. Højde og sokkeldybde kan ændres efter behov, så komfuret passer til en bordhøjde på 850, 880 eller 900 mm og en sokkeldybde på 500 eller 550 mm (se nedenfor).



## Ændring af sokkelhøjde og -dybde

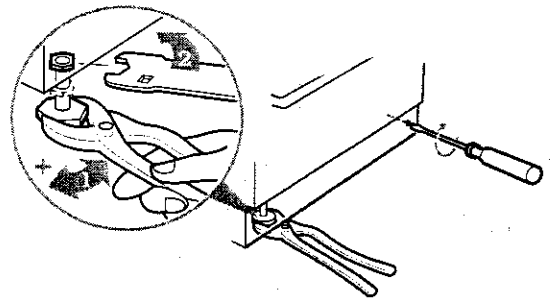
Hvis begge mål skal ændres, bør det gøres samtidigt. Følgende punkter skal dog gennemlæses, før arbejdet påbegyndes.

1. Læg forsigtigt komfuret ned (se fig.). Benyt f.eks. flamingopladerne fra emballagen som mellemlæg mellem komfur og gulv.
2. Skru skruerne A (4 stk., se fig.) ud. Hvis man kun ønsker at ændre højden, trækkes den indre sokkel lidt ud. Træk i de beslag, hvor hjul og fødder er monteret. Obs! Vær forsigtig, der er skarpe kanter under komfuret. Læs videre fra og med punkt 5. For at ændre dybden trækkes soklen helt ud.
3. Skru skruerne B (4 stk., se fig.) ud og fjern den udvendige sokkel.
4. Vælg position 500 eller 550 mm (se fig. B) og sæt den udvendige sokkel tilbage. Skruerne B skrues i (glem ikke underlagsskiverne) og den indre sokkel skubbes lidt ind.
5. Skru A i igen enten i hullet til 850, 880 eller 900 mm bordhøjde (se fig. A).
6. Rejs komfuret op og tilslut det til stikket. Skub komfuret ind på plads. Inden tippesikringen monteres, skal komfuret niveaujusteres.



## Niveaujustering

Komfuret skal stå lige, så fedt fordeles jævnt på en stegepande. Kontroller med et vaterpas eller stil en stegepande med vand i på komfuret om det står vandret. Eventuel justering (-6,+12mm) af glideskoene i forkanten og hjulene i bagkanten sker forfra. Anvend en papegøjetang til at justere de foreste fødder og en skruetrækker til de bagerstehjul. Når komfuret står vandret, låses møtrikkerne, disse skrues mod uret. Brug den medleverede nøgle.



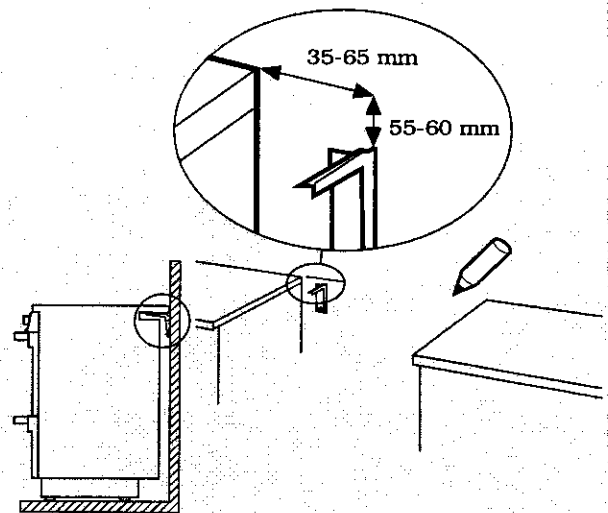
## Montering af tippesikringen



Vær opmærksom på, at komfuret kan tippe ved unormal belastning. Monter derfor tippesikringen.

1. Tegn en streg på væggen - efter niveaujustering - langs pladens bagkant (se billedet).
2. De viste mål (se billedet) gælder for montering på venstre eller højre side. Mål ud, hvor tippesikringen skal anbringes, og skru den fast i et massivt materiale eller en passende forstærkning. Obs! Hvis afstanden mellem bordets skabe er større end komfurets bredde, skal sidemålet justeres, hvis komfuret skal centreres.
3. Hvis målet er blevet justeret, husk da på at tilpasse tippesikringen efter hullet i komfurets bagside, når komfuret skubbes på plads.

Tippesikringen er kun i funktion, når komfuret er skubbet helt ind på plads.

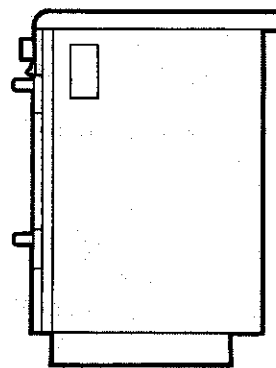


## Elektrisk tilslutning



Installatin af komfuret må kun udføres af autoriseret el-installatør. Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom.

Tilkoblingsdiagram for komfuret er vist på skiltet bagpå. Tilslutningseffekt og spænding er angivet på dataskiltet (se komfurets højre side).



# Praktiske råd

## Problem

## Årsag

## Afhjælpning

Brød, boller, bløde kager bliver flade.

For lav temperatur i ovnen medfører, at bagværket hæver, hvorefter det synker sammen og bliver fladt.

Brød-/bolledejen har ikke hævet rigtigt. For lang hævnings- og bagepladen giver et fladt resultat.

For lidt gær eller bagepulver.

For varm fedtstof/væskeblanding ødelægger gærens virkning.

Sammenlign den indstillede temperatur med den, der anbefales i tabellen eller i opskriften.

Brød-/bolledej skal hæve i stuetemperatur på et sted uden træk. Ved et let tryk på dejen skal fordybningen gå tilbage. Sammenlign hævetiden med den, der anbefales i opskriften.

Se efter i opskriften, om De har brugt nok.

Kontroller væskens temperatur, inden den tilsættes. For frisk gær 37°, for tørtør 45–50°.

Brød, boller, bløde kager bliver for tørre.

For lidt væske, for meget mel eller forkert slags mel kan give tørt brød.

For lav temperatur i ovnen bevirker, at bagværket skal stå i ovnen for længe for at blive færdigt og dermed bliver tørt.

Se efter i opskriften, om De har brugt den rigtige slags mel og væske/melmængde.

Se efter, om temperaturen er rigtig.

Bagværk/mad bliver for mørkt eller bagt ujævnt.

Ved for høj temperatur i ovnen bliver bagværket/maden for mørk, inden den er færdig.

For høj placering af bagværk/mad ved traditionel varme giver for høj overvarme, modsat effekt ved for lav placering.

Forkert placering i ovnen ved varmluft bevirker, at luften ikke kan cirkulere rigtigt.

Temperaturen skal normalt vælges 15–20% lavere ved brug af varmluftfunktion end de temperaturer, der gælder for traditionel opvarmning. Med varmluft kan farvesætningen blive noget ujævn.

Se efter, om temperaturen er rigtig.

Se efter i tabel eller opskrift, om De har valgt den rigtige rille i ovnen.

Se efter i tabellen, om De har valgt den rigtige rille.

Se efter, om temperaturen er rigtig.

Bagværk/madretter bliver lyse.

Aluminiumsfolie på bundpladen hindrer undervarmen og kan skade emaljen.





Lyse bageforme giver lysere bagværk end mørke forme.

Kontroller, at der ikke er aluminiumsfolie på ovnens bund.

Skift eventuelt til mørkere forme.

# Tekniske råd

Foretag aldrig selv noget indgreb i komfuret, da det forårsage skade på personer og/eller ejendom. Nedenfor er der forslag til, hvad man selv har lov til og evt. kan gøre ved et problem. Hvis det ikke hjælper – så ring efter service.

Problem	Årsag	Afhjælpning
Komfuret fungerer ikke.	Der er ikke strøm til komfuret   lyser i displayet.	Se efter, om stikket sidder igtigt. Efterse sikringerne. OBS! En sikring per fase. Se efter, om H.FI relæet er slået til.  Kontakta service.
Tasterne til ovnen fungerer ikke.	Ovnens funktionlås  er tilkoblet	Hold  trykket ind samtidig med at der vælges en ovnfunktion Brug af funktionslåsen (se s. 14).
Lågelåsen fungerer ikke.	Lågelåsen er i funktion.	Sæt lågelåsen i funktion, (se s. 14).
Ovnlampe/knapbelysning fungerer ikke.	Pæren er sprunget.	Udskift defekt pære (se s. 20).
Den glaskeramiske plade er skjoldet	Forkert rengøring af pladen.	Gør pladen omhyggelig ren efter anvisningerne (se s.19).
Den katalytiske emalje bliver ikke ren.	Porerne i emaljen er tilstoppet.  Der er fedtpleter på emaljen.	Brænd ovnen af på højeste temperatur i mindst 30 minutter. Følg anvisningerne for rengøring af den katalytisk emalje (s. 21).
Uret går forkert – slet ikke.	Forkert indstilling eller strømafbrydelse.	Indstil uret rigtigt (se s. 11).
Minuturet fungerer ikke.	Forkert knap trykket ind. Ingen tid er programmeret.	Tryk på  . Programmer den ønskede tid.
Stegetermometeret fungerer ikke.	Termometeret er ikke sat korrekt i udtaget. Når stikkets blanke del ikke er synlig sidder stikket korrekt. Er der trykket på den rigtige tast? Er temperaturen programmeret? Er der snavs i termometerudtaget	Tag termometeret ud og prøv at sætte det ind igen.  Tryk på  . Programmer den ønskede temperatur (se s. 16).

# Bagning



## Over/undervarme

°C



Placering



Tid

minutter



## Varmluft

°C



Tid

minutter

Boller, mad- og kaffebrød	225	M	M	8– 12	170– 185	15– 18
Formkage, tung/fin	150– 175	N	Rist på bund	50– 60	150	50– 60
Groft brød	225	N	N	30– 35	180– 190	30– 35
Hulkage	200– 225	M	M	10– 15	185– 200	15– 20
Kuvertbrød	225– 250	M	M	8– 10	180– 190	10– 12
Lagekagebund	175– 200	N	N	30– 40	165– 180	30– 40
Landbrød, lette/formbrød	200– 225	N	N	30– 40	180– 190	30– 40
Landbrød, tunge	175– 200	N	N	50– 60	165– 185	50– 60
Sandkage, let	175	N	Rist på bund	35– 45	165	35– 45
Scones	225– 250	M	M	8– 10	180– 200	12– 14
Stange, kranse	200– 225	N	N	15– 20	185– 200	15– 20
Marengs	100– 125	M	N/M	40– 50	100	50– 60
Muffins	225	M	N/M	10– 12	175	15– 20
Mørdejskager	175– 200	M	M	5– 10	175– 185	5– 10
Peberkage	175	M	M	5– 7	165– 175	5– 10
Roulade	225– 250	M	M	5– 7	180	7– 10

Placering, se nedenfor

## Placering i varmluft

Ved tilberedning på et niveau er der valgfri placering mellem ribbe 1 og 4, hvis der bruges 2 plader, vælges ribbe 1 og 4 eller ribbe 2 og 5. Temperaturer i tabellen er tilpasset til varmluft.



Den *store ovn* har syv ribber (se fig.)

Ø = Øverste del af ovnen (ribbe 5–7).

M = Midterste del af ovnen (ribbe 3–4).

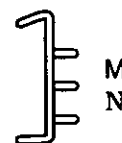
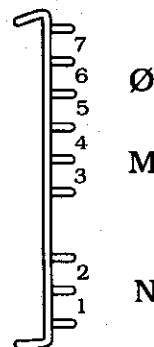
N = Nederste del af ovnen (ribbe 1–2).



Den *lille ovn* har to ribber:

M = Midterst del af ovnen (ribbe 2).

N = Nederste del af ovnen (ribbe 1).



# Grill & Madlavning



	Over/undervarme		Grill		Varmluft °C	Tid minutter	Kød °C
	Temperatur		Placering				
Bøf, ca 1,5 cm		275	Ø	—		5– 7	
Bovbladssteg	175		N	N	160		75
Entrecôte, ca 1,5 cm		275	Ø	—		10	
Filét (okse, svine, vildt)	175		N/M	N	160		55– 60
Fisk							
.. kogning	200		N	N	185		
.. kogning i egen fiskevand	100		N	N	100		
.. stegning	200–225		N	N	200		
Svinekam	175		N	N	160		80– 85
Svinekoteletter, ca 1,5 cm		250	Ø	—		12– 15	
Æggekage	225		M	N	200		
Gratiner	225		N/M	N/M	200		
Grillpølser		275	Ø	—		5	
Burgere, frosne 100 g		275	Ø	—		8– 10	
Kamkotelet, ca 1,5 cm		250	Ø	—		15– 20	
Kylling **	175		N/M	N	160–175		
Kylling, halve **		200–225	N	—		40– 50	
Frikadeller i bradepande	225		M	N/M	200		
Kødrand	175–200		N/M	N	175		
Lever, ca 1,5 cm		275	Ø	—		8– 10	
Omeletter	200–225		M	N	185–200		
Piroger	225		M	N/M	200		
Pizza	250		M	M	225		
Kartofler, bagte	225		M	N/M	200		
Buddinger	200–225		N/M	N	185–200		
Ribbensteg **	175	200–225	N	N	160–175		
Roastbeef, rød	125		N	N	125		55– 60
Skinke, fersk	175		N	—	160		70
Steg (okse)	125		N	N	125		70– 75
Steg (kalv, lamm, vildt)	175		N	N	160		70– 75
Sild, stegte	225		M	N/M	200		
Souffléer	175–200		M	—			

Placering, i varmluft, se nedenfor

\*\*

Vælg den laveste temperatur  
hvis De bruger grillkrydderier  
eller -olie.

## Placering i varmluft

Ved tilberedning på et niveau er der valgfri placering mellem ribbe 1 og 4, hvis der bruges 2 plader, vælges ribbe 1 og 4 eller ribbe 2 og 5. Temperaturer i tabellen er tilpasset til varmluft.



# Gratinerer



## Gratinerer

°C



Placering



## i varmluft

°C



Placering



Blomkål	200		N	200-225	N
Gratin, farvmomg	200	M	N/M		
Julskinke, grillening				200	N
Brødristning	225	M	M	225	N
Varmt smørrebrød	225	M	N/M	225	N

Normalt er det bedst at begynde gratineringen efter 3 -5 minutter.

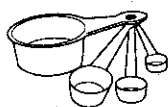
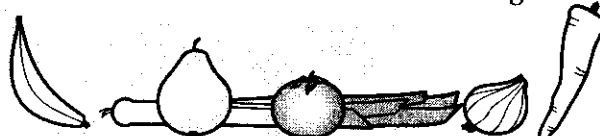
### Stykmål (middelstørrelse)

1 gult løg	95 g
1 kartoffel	70 - 95 g
1 tomat	65 g
1 gulerod	75 g
1 porre	125 g
1 appelsin	150 g
1 pære, æble	135 g
1 banan	165 g

Til opskrifter, først og fremmest ved bagning, regner man med, at æg vejer 55-60 g = middelstore.

### Volumen/ ca vægt

1 dl hvedemel	60 g
1 dl sukker	85 g
1 dl ris, langkornet	80 g
1 dl ris, rundkornet	90 g
1 dl smør, margarine	95 g
1 dl smeltet smør, margarine, olie	90 g
1 dl malet kaffe	35 g
1 dl revet kokos	35 g



1 knivspids	=	1 ml	
1 teskefuld	=	5 ml	= 5 knivsp.
1 spiseskefuld	=	15 ml	= 3 teskefulde
1 dl	=	100 ml	= knapt 7 spiseskefulde

## Skrotning

Hjælp med at undgå ulykker, når komfuret skal kasseres: Fjern kablet fra stikket i væggen, skær kablet af helt inde ved komfuret og sæt ovenlågernes lås ud af funktion.

